BQ685

سامسونگ
فقط با ضمانت سام سرویس
www.samservice.com

سام سرویس

فر توکار

دفترچه راهنماي استفاده کننده

Planet First 100 % Recycled Paper

این کتابچه راهنما از کاغذ ۱۰۰ درصد بازیابی شده تهیه شده است.

فارسی

امکانات را تصور کنید

از اینکه این محصول Samsung را خریداری کردید متشکریم.
لطفاً محصول خود را در

www.samsung.com/register

SAMSUNG

استفاده از این دفترچه راهنما

از اینکه فر توکار SAMSUNG را انتخاب کردید تشکر می کنیم.
این دفترچه راهنمای دارنده حاوی اطلاعات مهمی در مورد ایمنی و دستوراتی است که به منظور کمک به شما در استفاده و نگه داری از دستگاه می باشد.
لطفاً قبل از استفاده از فر برای مطالعه این دفترچه راهنمای دارنده وقت صرف کرده و این کتابچه را برای مراجعه در آینده نگه دارید.

از علائم زیر در متن این دفترچه راهنمای دارنده استفاده شده است:

تذکر	مهم	هشدار یا احتیاط

دستورات ایمنی

نصب این فر بایستی صرفاً توسط یک تکنسین مجاز انجام شود. شخص نصب کننده مسئول اتصال دستگاه به منبع برق با رعایت توصیه های ایمنی مربوطه می باشد.

ایمنی برقی

اگر در حین حمل و نقل به فر آسیب وارد شده، آنرا وصل نکنید.

- این دستگاه بایستی فقط توسط یک تکنسین برق مجاز به منبع برق وصل شود.
- در صورت ایجاد خطا یا آسیب به دستگاه، سعی نکنید که از آن استفاده کنید.
- تعمیرات بایستی فقط توسط یک تکنسین مجاز انجام شوند. تعمیر ناصحیح ممکن است منجر به ایجاد خطر قابل توجه برای شما و دیگران شود. اگر فر شما نیاز به تعمیر دارد، با مرکز خدمات SAMSUNG یا فروشنده خود تماس بگیرید.
- اگر سیم برق اشکالی دارد، بایستی با سیم یا قطعاتی که از سوی سازنده یا تعمیرکار مجاز موجود است تعویض شود.
- سیم ها و کابل های برق نبایستی در تماس با فر قرار بگیرند.
- فر بایستی توسط مدارشکن یا فیوز تصویب شده به منبع برق متصل شود. هرگز از آداپتورهای دوشاخه چندگانه یا سیم های رابط استفاده نکنید.
- پلاک مشخصات در سمت راست دریچه قرار دارد.
- هنگامیکه دستگاه تعمیر یا تمیز می شود بایستی منبع برق آنرا خاموش کرد.
- هنگام وصل کردن دستگاه های برقی به پریز در نزدیکی فر مراقب باشید.
- این دستگاه برای استفاده توسط اشخاص (شامل کودکان) که توانایی جسمانی، حسی یا فکری محدود دارند یا تجربه یا دانش کافی ندارند ساخته نشده. مگراینکه توسط شخصی که مسئول ایمنی آنهاست نظارت یا دستوراتی را در رابطه با استفاده از دستگاه دریافت کرده باشند.

هشدار: قطعات قابل دسترسی ممکن است در طول استفاده داغ شوند. کودکان خردسان بایستی برای جلوگیری از سوختگی دور نگه داشته شوند.

هشدار: این دستگاه بایستی قبل از عوض کردن لامپ خاموش شود تا از احتمال شوک برقی جلوگیری شود. در طول استفاده از فر، سطوح داخلی بسیار داغ می شوند.

BQ685-HAC_DG68-00269T-01_FA.indd 2 2013-08-07 7:05:57

ایمنی در طول استفاده

- این فر صرفاً برای پختن غذاهای خانگی طراحی شده است.
- در طول استفاده، سطوح داخلی فر ممکن است به اندازه کافی داغ شوند که موجب سوختگی شوند. به عناصر گرمکن یا سطوح داخلی فر تا موقعیکه برای سردشدن وقت داشته اند دست نزنید.
- هرگز مواد قابل اشتعال را در داخل فر نگهداری نکنید.
- هنگامیکه از دستگاه برای مدت طولانی به دمای زیاد استفاده شده سطوح فر داغ می شوند.
- هنگام آشپزی مراقب باشید چون هنگام باز کردن دریچه فر هوا و بخار داغ به طور سریع ساطع می شوند.
- هنگامیکه خوراک هایی را می پزید که حاوی الکل هستند، ممکن است که الکل به خاطر دمای زیاد بخار شود و این بخار ممکن است در صورتیکه در معرض یک بخش داغ فر قرار گیرد مشتعل شود.
- برای ایمنی خودتان، از تمیزکننده های آبی با فشار زیاد یا تمیز کننده های افشانه بخار استفاده نکنید.
- هنگامیکه از فر استفاده می شود بایستی کودکان را در فاصله ایمنی نگه داشت.
- غذاهای یخ زده از قبیل پیتزا بایستی روی شبکه میله ای بزرگ پخته شوند. اگر از سینی شیرینی پزی استفاده می شود، ممکن است به واسطه تغییر زیاد در دما تغییر شکل دهد.
- هنگامیکه فر داغ است آب را به بخش ختّانی آن جاری نکنید. اینکار ممکن است به سطح لعابی آسیب وارد کند.
- دریچه فر بایستی در حین آشپزی بسته باشد.
- هنگام باز کردن دریچه قبل از خاتمه روال تمیز کردن با بخار مراقب باشید؛ آب در قسمت ختّانی داغ است.
- در قسمت ختّانی فر ورقه آلومینیمی پهن نکنید و سینی های شیرینی پزی یا ظرف های حلبی را روی آن قرار ندهید. ورقه آلومینیمی گرما را مسدود کرده که ممکن است منجر به آسیب وارد شدن به سطوح لعابی شده و نتایج آشپزی غیرقابل قبول شود.
- آب میوه ها لکه به جا می گذارند که ممکن است روی سطوح لعابی فر پاک نشدنی شوند. هنگام پختن کیک های بسیار آب دار، از ظرف عمیق استفاده کنید.
- ظروف شیرینی پزی را روی دریچه فر تکیه ندهید.
- این دستگاه برای استفاده کودکان خردسال یا اشخاص علیل و بدون مراقبت کافی از سوی شخص مسئول ساخته نشده تا مطمئن شود که به طور ایمن از این دستگاه استفاده می کنند.
- از کودکان خردسال بایستی مراقبت شود تا اطمینان حاصل شود که با دستگاه بازی نمی کنند.
- مقدار کمتری غذا نیاز به زمان پختن یا گرم کردن کوتاه تری دارد. اگر از زمان های عادی استفاده شود ممکن است زیادی گرم شده و بسوزد.

دستورات به دور انداختن

به دور انداختن مواد بسته بندی

- موادی که برای بسته بندی این دستگاه استفاده شده قابل بازیابی هستند.
- مواد بسته بندی را در محفظه مناسب در تسهیلات محلی به دوراندازی مواد زاید بیاندازید.

به دور انداختن دستگاه های قدیمی

⚠ قبل از به دور انداختن دستگاه های قدیمی، کاری کنید که قابل استفاده نباشند تا نتوانند منشأ خطر شوند.

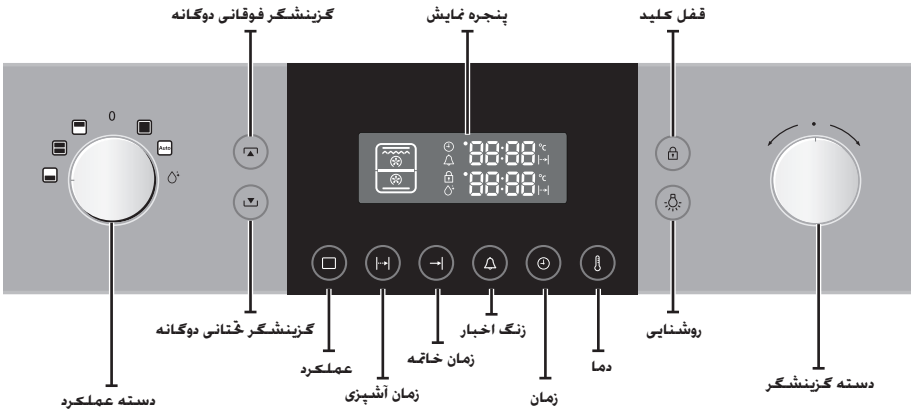
برای اینکار، دستگاه را از منبع برق قطع کرده و سیم برق را جدا کنید.

برای محافظت از محیط زیست، این نکته اهمیت دارد که دستگاه های قدیمی به روش صحیح به دور انداخته شوند.

- این دستگاه را نبایستی به همراه زباله خانگی به دور انداخت.
- می توانید اطلاعاتی را در مورد روزهای جمع آوری و محل های به دور اندازی زباله از بخش یا شورای محلی زباله تان دریافت کنید.

BQ685-HAC_DG68-00269T-01_FA.indd 3 2013-08-07 7:05:57

کنترل های فر



طرح جلو

پنل جلو به مواد گوناگون موجود می باشد و گزینش های رنگ شامل فولاد ضدزنگ، سفید، سیاه و شیشه ای می باشند. برای منظورات بهبود کیفیت، ممکن است در ظاهر محصول تغییراتی ایجاد شود.

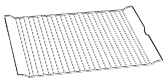
لوازم

فر Samsung جدید شما مجهز به لوازم زیادی می باشد که بایستی در حین آماده کردن خوراک های مختلف بسیار مفید باشند. این لوازم شامل جداکننده برای حالت آشپزی منحصر بفرد دوگانه، سینی ها، شبکه های میله ای و سیخ کباب کردن می شود.

احتیاط: حتماً ابزار همراه را به طور صحیح به سینی ها متصل کنید. سینی ها بایستی حداقل ۲ سانتی متر فضا به سمت قسمت تحتانی فر داشته باشند. در غیر اینصورت ممکن است به سطح لعابی آسیب وارد شود.

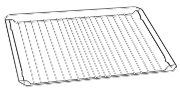
جداکننده

اگر می خواهید از حالت آشپزی دوگانه فر استفاده کنید بایستی از جداکننده استفاده کرد. جداکننده محفظه فوقانی و تحتانی را جدا کرده و بایستی در سینی ۳ استفاده شود.



شبکه میله ای کوچک

از شبکه میله ای کوچک بایستی برای کباب و بریان کردن غذاها استفاده شود. می توان از آن به همراه سینی چکه کردن استفاده کرد تا از جمع شدن مایعات در قسمت تحتانی فر جلوگیری شود.



شبکه میله ای بزرگ

از شبکه میله ای بزرگ بایستی برای کباب و بریان کردن غذاها استفاده شود. می توانید از آن برای ظروف کاسرول و سایر ظروف شیرینی پزی استفاده کنید.

BQ685-HAC_DG68-00269T-01_FA.indd 4 2013-08-07 7:05:58

سینی چکه کردن

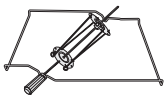
سینی چکه کردن (عمیق) برای بریان کردن مناسب است. می توان از آن به همراه شبکه میله ای کوچک استفاده کرد تا از جمع شدن مایعات در قسمت تحتانی فر جلوگیری شود.

سینی شیرینی پزی

از سینی شیرینی پزی (مسطح) می توان برای تهیه کیک، بیسکویت و شیرینی های دیگر استفاده کرد.

سیخ کباب کردن (انتخابی)

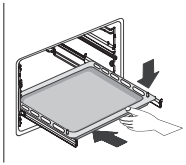
از سیخ کباب کردن می توان برای کباب کردن طیوران از قبیل جوجه استفاده کرد. از سیخ کباب کردن تنها می توان در حالت منفرد در سینی ۳ استفاده کرد چون سیخ آن بایستی به یک آداپتور بر روی سطح پشتی نصب شود. هنگام آشپزی دسته سیاه را جدا کنید.



سیخ کباب پز گردان و شیشلیک (انتخابی)

برای استفاده از آن :

- ظرف عمیق (نه سه پایه) را در سطح ۱ قرار دهید تا مایعات آشپزی جمع شوند یا در بخش تحتانی فر قرار دهید اگر قطعه گوشتی که بریان می کنید زیادی بزرگ است.
- یکی از چنگال ها را روی سیخ بلغزانید: قطعه گوشتی که بریان می شود را روی سیخ قرار دهید؛
- سیب زمینی و سبزیجات نیم پز شده را می توان در اطراف لبه ظرف عمیق قرار داد که در عین حال بریانی شوند.
- تاوه را روی سینی میله ای وسط گذاشته و شکل "۷" را به سمت جلو قرار دهید.
- برای کمک در وارد کردن سیخ، دسته را می توان به انتهای کند پیچ کرد.
- سیخ را به طوری که نوک تیز آن به سمت عقب است روی تکیه گاه قرار داده و با ملایمت فشار دهید تا سر سیخ وارد وسیله گردان در پشت فر شود. انتهای کند سیخ بایستی روی شکل "۷" قرار گیرد. (سیخ دو گیره دارد که بایستی به دریچه فر نزدیک تر باشد تا از جلو رفتن سیخ جلوگیری شود. گیره ها به عنوان محل گرفتن برای دسته نیز عمل می کنند.)
- قبل از آشپزی دستگیره را باز کنید. پس از آشپزی دستگیره را پیچ کنید تا به برداشتن سیخ از تکیه گاه کمک کند.



راهنمای کشویی تلسکوپی (انتخابی)

- برای وارد کردن شبکه میله ای، ظرف شیرینی پزی یا بریان کردن، ابتدا راهنمای تلسکوپی را برای یک سطح خاص به بیرون بکشید.
- سینی یا ظرف را روی راهنماها قرار داده و آنها را کاملاً به داخل فر فشار دهید.

تنها زمانی دریچه فر را ببندید که راهنماهای تلسکوپی را به داخل فر فشار داده اید.

BQ685-HAC_DG68-00269T-01_FA.indd 5 2013-08-07 7:05:58

خوراک ها را آزمایش کنید

برطبق استاندارد EN 60350

شیرینی پزی

برای توصیه ها در مورد شیرینی پزی به فر از پیش گرم شده مراجعه شود.

نوع خوراک	ظرف و یادداشت ها	سطح سینی میله ای	حالت آشپزی	دما (درجه سانتی گراد)	زمان آشپزی (دقیقه)
کیک کوچک	سینی شیرینی پزی	۳	متداول	۱۸۰-۱۶۰	۲۵-۱۵
	سینی چکه کردن + سینی شیرینی پزی	۴ + ۱	همرفت گرما	۱۷۰-۱۵۰	۳۰-۲۰
کیک پف کرده بی چربی	ظرف حلبی شیرینی پزی روی شبکه میله ای بزرگ (پوشش تیره، قطر ۲۶ سانتی متر)	۲	متداول	۱۸۰-۱۶۰	۳۰-۲۰
پای سیب	شبکه میله ای بزرگ + سینی شیرینی پزی + ۲ ظرف حلبی کیک گرد (پوشش تیره، قطر ۲۰ سانتی متر)	۳ + ۱	همرفت گرما	۱۹۰-۱۷۰	۱۰۰-۸۰
	شبکه میله ای بزرگ + ۲ ظرف حلبی کیک گرد (پوشش تیره، قطر ۲۰ سانتی متر)	۱ به صورت مورب گذاشته شود	متداول	۱۹۰-۱۷۰	۸۰-۷۰

کباب کردن

فر خالی را با استفاده از عملکرد منقل بزرگ که روی حداکثر گذاشته شده برای ۵ دقیقه از پیش گرم کنید.

نوع خوراک	ظرف و یادداشت ها	سطح سینی میله ای	حالت آشپزی	دما (درجه سانتی گراد)	زمان آشپزی (دقیقه)
نان سفید برشته	شبکه میله ای بزرگ	۵	منقل بزرگ	حداکثر	اول: ۴-۱ دوم: ۱½-۱
همبرگر گوشت گاو	شبکه میله ای کوچک + سینی چکه کردن (برای جمع کردن چکه ها)	۴ / ۳	منقل بزرگ	حداکثر	اول: ۱۰-۷ دوم: ۹-۶

عملکردها

این فر دارای شش عملکرد مختلف می باشد. بستگی به حالت عملکردی که در فر اجرا می کنید. آشپزی دوگانه یا حالت منفرد. می توانید از بین این عملکردها انتخاب کنید:

متداول

گرما از بالا و پایین سیستم گرم کننده ساطع می شود. از این عملکرد بایستی برای شیرینی پزی و بریان کردن متعارف تقریباً هر نوع غذا استفاده کرد.

دمای توصیه شده: ۲۰۰ درجه سانتی گراد

BQ685-HAC_DG68-00269T-01_FA.indd 6 2013-08-07 7:05:58

همرفت گرما

گرمایی که توسط همرفت گرما تولید می شود توسط پنکه ها به طور مساوی در فر پخش می شود. از این عملکرد بایستی برای غذاهای یخ زده و شیرینی پزی استفاده کرد.

دمای توصیه شده: ۱۷۰ درجه سانتی گراد

گرما از بالا + همرفت گرما

گرمایی که توسط سیستم گرمای فوقانی و همرفت گرما تولید می شود توسط پنکه ها به طور مساوی در فر پخش می شود. از این عملکرد بایستی برای بریان کردن غذاهای پوسته دار از قبیل گوشت استفاده کرد.

دمای توصیه شده: ۱۹۰ درجه سانتی گراد

گرما از پایین + همرفت گرما

گرمایی که توسط سیستم گرمای زیرین و همرفت گرما تولید می شود توسط پنکه ها به طور مساوی در فر پخش می شود. از این عملکرد بایستی برای پیتزا، نان و کیک استفاده کرد.

دمای توصیه شده: ۱۹۰ درجه سانتی گراد

منقل کوچک

گرما از منتقل به سطح کوچک ساطع می شود. از این عملکرد بایستی برای ظروف کوچک تر که به گرمای کمتری نیاز دارند استفاده کرد. از قبیل ماهی و نان شیرینی توپر.

دمای توصیه شده: ۲۴۰ درجه سانتی گراد

منقل بزرگ

گرما از منقل به سطح بزرگ ساطع می شود. از این عملکرد بایستی برای غذاهایی مثل لازانیا و کباب کردن گوشت استفاده کرد.

دمای توصیه شده: ۲۴۰ درجه سانتی گراد

حالت منفرد

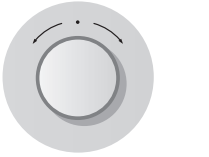
در حالت منفرد، فر مانند یک فر متداول کار می کند. از این حالت برای مقدار بیشتر غذا استفاده کنید یا اگر به لوازم ویژه از قبیل سیخ کباب پزی نیاز دارید. در حالت منفرد می توانید از همه عملکردهای فر استفاده کنید.

انتخاب حالت منفرد | ۰۱

جداکننده را برای استفاده از حالت منفرد از روی فر بردارید.

با استفاده از حالت منفرد، می توانید از همه عملکردهای فر استفاده کنید.

حالت منفرد	همه عملکردها با حالت منفرد موجود می باشند. حالت منفرد استفاده متداول از فر را امکان پذیر می کند.



تنظیم عملکرد | ۰۲

کلید **Function (عملکرد)** را فشار داده، نمودار عملکرد چشمک خواهد زد.

Selector knob (دسته گزینش گر) را گردانده، تنظیم خاص را انجام دهید.

۰۳ | تنظیم دما

کلید **Temperature (دما)** را فشار داده، نمودار دما چشمک خواهد زد.

BQ685-HAC_DG68-00269T-01_FA.indd 7 2013-08-07 7:05:59

آشپزی دوگانه

یکی از ویژگی های این فر سیستم آشپزی دوگانه می باشد. این سیستم به شما امکان می دهد تا دو خوراک مختلف را با استفاده از دو دمای مختلف در محفظه فوقانی و تحتانی در عین حال تهیه کنید. یا تصمیم بگیرید که از محفظه فوقانی یا تحتانی استفاده کنید که در مصرف برق و انرژی صرفه جویی می کند.

انتخاب حالت آشپزی دوگانه | ۰۱

جداکننده را برای استفاده از آشپزی دوگانه در سینی میله ای شماره ۳ وارد کنید.

بستگی به حالت آشپزی دوگانه انتخاب شده، می توانید از بین عملکردهای زیر انتخاب کنید:

حالت فوقانی	همرفت گرما	گرمای بالا + همرفت گرما	منقل بزرگ حالت فوقانی در مصرف وقت و انرژی صرفه جویی کرده و درعین حال مقدار کمتری غذا پخته می شود.
آشپزی دوگانه	عملکرد فوقانی و تحتانی در هریک از محفظه ها آشپزی دوگانه به شما امکان می دهد که دو خوراک را در عملکردها و تنظیم های دمای مختلف بپزید.
حالت تحتانی	همرفت گرما	گرمای پایین + همرفت گرما حالت تحتانی در مصرف وقت و انرژی صرفه جویی کرده و درعین حال مقدار کمتری غذا پخته می شود.

تذکر: از مراحل ۰۳ / ۰۴ برای حالت فوقانی و مراحل ۰۶ / ۰۷ برای فقط حالت تحتانی استفاده شود.

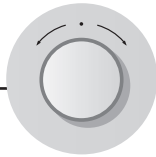
تذکر: شما بایستی گزینشگر دوگانه فوقانی یا گزینشگر دوگانه تحتانی را انتخاب کنید.

انتخاب محفظه | ۰۲

Twin Upper Selector (گزینشگر فوقانی دوگانه) را فشار داده، نمودار محفظه چشمک خواهد زد.

تنظیم دمای فوقانی | ۰۴

کلید **Temperature (دما)** را فشار داده، نمودار دمای فوقانی چشمک خواهد زد.



Selector knob (دسته گزینش گر) را گردانده، تنظیم خاص را انجام دهید.

تنظیم عملکرد تحتانی | ۰۶

کلید **Function (عملکرد)** را فشار داده، نمودار عملکرد تحتانی چشمک خواهد زد.

۰۳ | تنظیم عملکرد فوقانی

کلید **Function (عملکرد)** را فشار داده، نمودار عملکرد فوقانی چشمک خواهد زد.

۰۵ | انتخاب محفظه

Twin Lower Selector (گزینشگر تحتانی دوگانه) را فشار داده، نمودار محفظه چشمک خواهد زد.

۰۷| تنظیم دمای تحتانی

کلید **Temperature (دما)** را فشار داده، نمودار دمای تحتانی چشمک خواهد زد.

BQ685-HAC_DG68-00269T-01_FA.indd 8 2013-08-07 7:05:59

تنظیمات

حالت آشپزی دوگانه استفاده از تنظیمات مختلف را برای محفظه فوقانی و تحتانی امکان پذیر می کند. از قبیل زمان خاتمه گوناگون، زمان های آشپزی، تنظیمات دما و زنگ اخبار. برای به کار بردن یا تغییر تنظیمات در هریک از دو محفظه، کلید مربوطه را فشار دهید:

- محفظه فوقانی
- محفظه تحتانی

برای اجرا یا تغییر تنظیمات در حالت آشپزی دوگانه، محفظه را انتخاب کنید.

تأخیر در شروع (افزودن به زمان خاتمه و زمان آشپزی) در حالت آشپزی دوگانه تنظیم نخواهد شد.

تنظیم زمان آشپزی

تنظیم زمان آشپزی | ۰۱

کلید **Cooking time (زمان آشپزی)** را فشار داده، نمودار زمان آشپزی چشمک خواهد زد.

انتخابی | افزودن زمان خاتمه

Selector knob (دسته گزینش گر) را گردانده، تنظیم خاص را انجام دهید.

تنظیم زمان خاتمه | ۰۳

کلید **End time (زمان خاتمه)** را فشار داده، نمودار خاموش شدن چشمک خواهد زد.

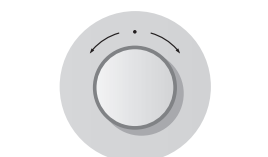
۰۲ | تأیید زمان آشپزی

کلید **Cooking time (زمان آشپزی)** را دوباره فشار داده یا برای ۴ تا ۵ ثانیه منتظر شوید.

۰۴ | تأیید زمان خاتمه

کلید **End time (زمان خاتمه)** را دوباره فشار داده یا برای ۳ ثانیه منتظر شوید.

تنظیم زمان خاتمه



تنظیم زمان خاتمه | ۰۱

کلید **End time (زمان خاتمه)** را فشار داده، نمودار خاموش شدن چشمک خواهد زد.

انتخابی | افزودن زمان آشپزی

Selector knob (دسته گزینش گر) را گردانده، زمان خاص را تنظیم کنید

تنظیم زمان آشپزی | ۰۳

کلید **Cooking time (زمان آشپزی)** را فشار داده، نمودار زمان آشپزی چشمک خواهد زد.

۰۲ | تأیید زمان خاتمه

کلید **End time (زمان خاتمه)** را دوباره فشار داده یا برای ۳ ثانیه منتظر شوید.

۰۴ | تأیید زمان آشپزی

کلید **Cooking time (زمان آشپزی)** را دوباره فشار داده یا برای ۴ تا ۵ ثانیه منتظر شوید.

BQ685-HAC_DG68-00269T-01_FA.indd 9 2013-08-07 7:06:00

تغییر تنظیم زمان

انتخاب زمان تغییر | ۰۱

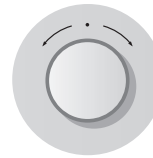
کلید **End time (زمان خاتمه)** یا **Cooking time (زمان آشپزی)** را فشار داده، نمودار زمان چشمک خواهد زد.

دسته گزینشگر را بگردانید.

۰۲ | تأیید زمان تغییریافته

کلید **End time (زمان خاتمه)** یا **Cooking time (زمان آشپزی)** را فشار داده، نمودار زمان چشمک خواهد زد.

تغییر دما



تنظیم دما | ۰۱

کلید **Temperature (دما)** را فشار داده، نمودار دما چشمک خواهد زد.

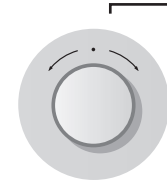
Selector knob (دسته گزینش گر) را گردانده، دمای جدید را تنظیم کنید

۰۲ | تأیید دما

۴ تا ۵ ثانیه منتظر شده سپس دمای جدید تنظیم می شود.

تنظیم زمان

هنگامیکه برای اولین بار به برق وصل می کنید، لطفاً از محصول پس از تنظیم زمان استفاده کنید.



تنظیم ساعت | ۰۱

کلید **Time (زمان)** را فشار داده، نمودار ساعت چشمک خواهد زد.

تنظیم دقیقه | ۰۲

کلید **Time (زمان)** را فشار داده، نمودار دقیقه چشمک خواهد زد.

Selector knob (دسته گزینش گر) را گردانده، زمان را تنظیم کنید

۰۳ | تأیید زمان

کلید **Time (زمان)** را برای تنظیم زمان کنونی دوباره فشار دهید.

BQ685-HAC_DG68-00269T-01_FA.indd 10 2013-08-07 7:06:00

تنظیم زنگ اخبار

تنظیم زنگ اخبار | ۰۱

کلید **Alarm (زنگ اخبار)** را فشار داده، نمودار زنگ اخبار چشمک خواهد زد.

Selector knob (دسته گزینش گر) را گردانده، زمان تایمر را تنظیم کنید

۰۲ | تأیید زنگ اخبار

کلید **Alarm (زنگ اخبار)** را دوباره فشار داده یا برای ۳ ثانیه منتظر شوید و زنگ اخبار تنظیم می شود.

غیرفعال کردن زنگ اخبار

دکمه **Alarm (زنگ اخبار)** را برای دو ثانیه فشار داده و نگه دارید. نماد زنگ اخبار کم کم محو شده و زمان نمایان می شود.

نمایش زمان

در حین روال آشپزی، کلید **Time (زمان)** را برای مشاهده زمان ساعت فشار دهید.

سیگنال صوتی

برای فعال یا غیرفعال کردن سیگنال صوتی، کلید **Time (زمان)** و **End time (زمان خاتمه)** را برای ۳ ثانیه فشار دهید.

روشنایی

کلید **Illumination (روشنایی)** را یکبار برای روشنایی و دوبار برای خاموش کردن فشار دهید.

چراغ خُتانی انتخابی است.

کلید **Illumination (روشنایی)** را یکبار برای روشنایی کامل، دوبار برای فوقانی، سه بار برای محفظه خُتانی و چهاربار برای خاموش کردن فشار دهید.

قفل کلید

کلید **Keylock (قفل کلید)** را برای ۳ ثانیه فشار داده و نگه دارید. نماد قفل کلید فعالیت قفل کلید را نمایش می دهد.

خاموش کردن

برای خاموش کردن فر، دسته عملکرد را روی '0' بگذارید.

BQ685-HAC_DG68-00269T-01_FA.indd 11 2013-08-07 7:06:00

آشپزی خودکار

در حالت آشپزی خودکار می توانید ۱۵ برنامه خودکار را برای آشپزی، بریان کردن و شیرینی پزی انتخاب کنید.

انتخاب حالت آشپزی خودکار | ۰۱

جداکننده را برای استفاده از حالت آشپزی خودکار از روی فر بردارید.

تنظیم دستور آشپزی | ۰۲

دستور آشپزی مورد نظر را با گرداندن **دسته گزینشگر** انتخاب کنید.

۰۳ | تنظیم وزن

وزن مورد نظر را با گرداندن **دسته گزینشگر** انتخاب کنید.

برنامه های منفرد آشپزی خودکار فر

جدول زیر نمایشگر ۱۵ برنامه خودکار برای آشپزی، بریان کردن و شیرینی پزی می باشد.
از این برنامه ها می توان در محفظه منفرد فر استفاده کرد. همیشه جداکننده را بردارید.
این جدول حاوی گستره های وزن و توصیه های مربوطه می باشد.
حالت ها و زمان های آشپزی برای آسایش شما از قبل برنامه ریزی شده اند.
می توانید به این رهنمودها برای آشپزی مراجعه کنید. همیشه غذا را در فر خنک بگذارید.

خیر	غذا	وزن/کیلوگرم	لوازم	سطح سینی میله ای	توصیه
۱	**پیتزای یخ زده**	۰/۳-۰/۶ ۰/۷-۱/۰	شبکه میله ای بزرگ	۲	پیتزای یخ زده را در وسط شبکه میله ای بزرگ قرار دهید.
۲	**سیب زمینی خلال شده یخ زده برای فر**	۰/۳-۰/۵ (نازک) ۰/۶-۰/۸ (ضخیم)	سینی شیرینی پزی	۲	سیب زمینی های خلال شده برای فر را به طور مساوی در سینی شیرینی پزی پخش کنید. تنظیم اول برای سیب زمینی خلال شده نازک است. تنظیم دوم برای سیب زمینی خلال شده ضخیم است.
۳	**لازانیا خانگی**	۰/۳-۰/۵ ۰/۸-۱/۰	شبکه میله ای بزرگ	۳	لازانیا تازه را تهیه کرده یا از محصول آماده شده استفاده کنید و آنرا در ظرف مقاوم برای فر به اندازه مناسب بگذارید. ظرف را در وسط فر بگذارید.
۴	**پیتزای خانگی**	۱/۰-۱/۲ ۱/۳-۱/۵	سینی شیرینی پزی	۲	پیتزا را روی سینی قرار دهید. گستره های وزن شامل مواد افزودنی از قبیل سس، سبزیجات، ژامبون و پنیر می شوند. تنظیم ۱ (۱/۰ تا ۱/۲ کیلوگرم) برای پیتزاهای نازک و تنظیم ۲ (۱/۳ تا ۱/۵ کیلوگرم) برای پیتزا با مواد افزودنی زیاد است.

BQ685-HAC_DG68-00269T-01_FA.indd 12 2013-08-07 7:06:00

خیر	غذا	وزن/کیلوگرم	لوازم	سطح سینی میله ای	توصیه
۵	**استیک های گوشت گاو**	۰/۶-۰/۳ ۰/۸-۰/۶	سینی چکه کردن با شبکه میله ای کوچک	۴	استیک های گوش گاو که در چاشنی خوابانده شده را در کنار هم روی شبکه میله ای کوچک قرار دهید. به محض اینکه فر بیپ کرد برگردانید. تنظیم اول برای استیک های گوشت گاو نازک است. تنظیم دوم برای استیک های گوشت گاو ضخیم است.
۶	**گوشت گاو بریانی**	۰/۸-۰/۶ ۱/۱-۰/۹	سینی چکه کردن با شبکه میله ای کوچک	۲	گوشت گاو بریانی که در چاشنی خوابانده شده را روی شبکه میله ای کوچک قرار دهید. به محض اینکه فر بیپ کرد برگردانید.
۷	**گوشت خوک بریانی**	۰/۸-۰/۶ ۱/۱-۰/۹	سینی چکه کردن با شبکه میله ای کوچک	۲	گوشت خوک بریانی که در چاشنی خوابانده شده را روی شبکه میله ای کوچک قرار دهید. به محض اینکه فر بیپ کرد برگردانید.
۸	**گوشت گوسفند با استخوان**	۰/۴-۰/۳ ۰/۶-۰/۵	سینی چکه کردن با شبکه میله ای کوچک	۴	گوشت گوسفند با استخوان را در چاشنی بخوابانید. گوشت گوسفند با استخوان را روی شبکه میله ای کوچک قرار دهید. به محض اینکه فر بیپ کرد برگردانید. تنظیم اول برای قطعه های نازک است. تنظیم دوم برای قطعه های بزرگ است.
۹	**قطعات گوشت جوجه**	۰/۷-۰/۵ ۱/۲-۱/۰	سینی چکه کردن با شبکه میله ای کوچک	۴	قطعات گوشت جوجه را با روغن و چاشنی ها مالش دهید. قطعات گوشت جوجه را کنار هم روی شبکه میله ای کوچک قرار دهید.
۱۰	**جوجه کامل**	۱/۱-۱/۰ ۱/۳-۱/۲	سینی چکه کردن با شبکه میله ای کوچک	۲	جوجه کامل را با روغن و چاشنی ها مالش دهید. جوجه را روی شبکه میله ای کوچک قرار دهید. به محض اینکه فر بیپ کرد برگردانید.
۱۱	**ماهی بریانی**	۰/۷-۰/۵ ۱/۰-۰/۸	سینی چکه کردن با شبکه میله ای کوچک	۴	ماهی ها را از سر به دم روی شبکه میله ای کوچک قرار دهید. تنظیم اول برای ۲ ماهی است. تنظیم دوم برای ۴ ماهی است. این برنامه برای ماهی های کامل مثل ماهی قزل الا، خاردار یا سرطلا مناسب است.
۱۲	**سبزیجات بریانی**	۰/۵-۰/۴ ۱/۰-۰/۸	سینی چکه کردن	۴	سبزیجات را از قبیل کدوسبز قاچ شده، قطعات فلفل، بادنجان قاچ شده، قارچ و گوجه فرنگی گیلاسی را در ظرف عمیق قرار دهید. با مخلوطی از روغن زیتون، گیاه های معطر و چاشنی ها مالش دهید.
۱۳	**کیک پلنگی**	۰/۶-۰/۵ ۰/۸-۰/۷ ۱/۰-۰/۹	شبکه میله ای بزرگ	۲	خمیر کیک را در ظرف شیرینی پزی به اندازه مناسب برای قالب کیک که کره زده اید قرار دهید.
۱۴	**کیک میوه**	۰/۴-۰/۳ (بزرگ) ۰/۳-۰/۲ (نان شیرینی مربائی)	شبکه میله ای بزرگ	۲	خمیر را در ظرف شیرینی پزی برای کیک که کره زده اید قرار دهید. تنظیم اول برای یک کیک میوه ای است. تنظیم دوم برای ۶ نان شیرینی مربائی کوچک است.
۱۵	**کیک کوچک**	۰/۶-۰/۵ ۰/۸-۰/۷	شبکه میله ای بزرگ	۲	خمیر را برای ۱۲ کیک کوچک در ظرف شیرینی پزی فلزی سیاه قرار دهید. تنظیم اول برای کیک های کوچک تر است. تنظیم دوم برای کیک های بزرگ تر است.

BQ685-HAC_DG68-00269T-01_FA.indd 13 2013-08-07 7:06:00

نصب و نگه داری

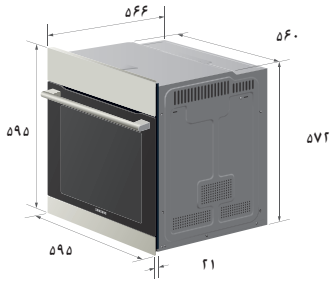
نصب

دستورالعمل های ایمنی برای نصب

تنها یک تکنسین برق مجاز می تواند این فر را نصب کند. شخص نصب کننده مسئول اتصال دستگاه به منبع برق و با انجام اینکار رعایت مقررات ایمنی مربوطه می باشد.

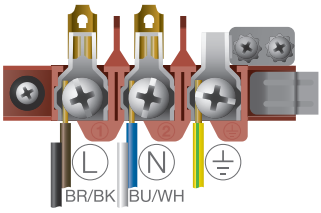
- هنگام نصب فر اطمینان حاصل کنید که در مقابل قطعات الکترونیکی حاوی جریان برق محافظت شده باشید.
- قفسه آشپزخانه که در آن فر توکاری شده بایستی شرایط استقامت به طوری که در DIN 68930 مشخص شده را برآورده کند.

مشخصات فنی



ولتاژ ورودی / فرکانس	۲۳۰ ولت / ۵۰ هرتز
گنجایش (ظرفیت قابل استفاده)	۶۵ لیتر
میزان بازدهی	حداکثر ۳۶۵۰ وات
محل قرارگیری (عرض در ارتفاع در عمق)	۵۹۵ در ۵۹۵ در ۵۶۶ میلی متر
داخل فر (عرض در ارتفاع در عمق)	۴۴۰ در ۳۴۵ در ۴۰۵ میلی متر

اتصال برق



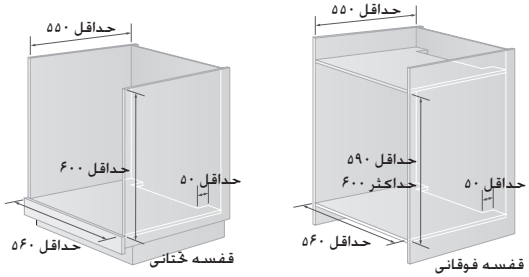
اگر این دستگاه توسط سیم به پریز وصل نشده باشد، یک سویچ جداساز چندقطبی (با حداقل ۳ میلی متر فضای تماس) بایستی تأمین شود تا مقررات ایمنی برآورده شود. سیم برق (H05 RR-F یا H05 VV-F، حداقل ۱/۵ متر، ۱/۵-۲/۵ mm²) بایستی به درازای کافی بوده تا به فر متصل شود حتی اگر فر روی زمین در جلوی قفسه توکارش ایستاده باشد. پوشش اتصال پشتی فر را با یک پیچ گوشتی باز کرده و قبل از اینکه سیم های برق را به پایانه های اتصال مربوطه وصل کنید، پیچ های گیره سیم را شل کنید. فر از طریق پایانه (⏚) ارت می شود. فر توسط یک دوشاخه به برق وصل شده است. این دوشاخه بایستی پس از اینکه فر نصب شد قابل دسترسی باقی بماند. Samsung برای حوادثی که در نتیجه عدم وجود اتصال ارت یا خرابی در آن حاصل می شود مسئولیتی قبول نخواهد کرد.

نصب در قفسه

این یک فر توکار است که بایستی در قفسه فوقانی یا تحتانی نصب شود.

- حداقل فواصل را مراعات کنید.
- فر را در هر دو طرف با استفاده از پیچ ها محکم کنید.

پس از نصب، لایه محافظ پلاستیکی را از دریچه دستگاه و لایه محافظ را در سطوح داخلی فر بردارید.



BQ685-HAC_DG68-00269T-01_FA.indd 14 2013-08-07 7:06:01

تنظیمات اولیه

تمیز کردن اولیه

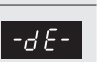
قبل از اینکه از فر برای اولین بار استفاده شود، بایستی کاملاً تمیز شود. از عوامل، پارچه ها یا مواد تمیز کننده ساینده استفاده نکنید چون ممکن است به سطوح فر آسیب وارد کنند.
برای تمیز کردن سینی شیرینی پزی، سینی چکه کردن، شبکه های میله ای و سایر لوازم به اضافه محفظه داخلی و ریل های راهنما در دو طرف فر از آب گرم، شوینده و پارچه نرم و تمیز استفاده کنید. برای تمیز کردن جلوی فر بایستی از پارچه نم دار، نرم و تمیز استفاده شود.
کنترل کنید که ساعت فر به طور صحیح تنظیم شده باشد و همه لوازم را از فر خارج کنید. فر را در حالت منفرد با همرفت گرما برای یک ساعت در دمای ۲۰۰ درجه سانتی گراد روشن کنید. اینکار هرگونه مواد باقی مانده در فر در حین تولید را با بوی غیرقابل تردید می سوزاند. این بو عادیست، اگرچه مطمئن شوید آشپزخانه در طول این کار به خوبی تهویه شده باشد.

عیب یابی

مشکل	راه حل
اگر فر گرم نمی شود بایستی چکار کنم؟	• ممکن است که فر روشن نشده باشد. فر را روشن کنید. • ممکن است که ساعت تنظیم نشده باشد. ساعت را تنظیم کنید. • کنترل کنید که تنظیمات لازم انجام شده باشند. • فیوز خانگی ممکن است سوخته باشد یا مدارشکن ممکن است پریده باشد. فیوزها را تعویض کنید یا مدار را دوباره تنظیم کنید. اگر این موضوع مکرراً اتفاق افتاد، با یک تکنسین برق تماس بگیرید.
اگر حتی بعد از اینکه عملکرد و دما تنظیم شده فر گرم نمی شود چکار بایستی بکنم؟	• ممکن است اتصالی های داخلی برق اشکالاتی داشته باشند. با مرکز خدمات محلی خود تماس بگیرید.
اگر یک کد خطا نمایان شده و فر گرم نمی شود، بایستی چکار کنم؟	• خطایی در اتصالی مدار داخلی برق وجود دارد. با مرکز خدمات محلی خود تماس بگیرید.
اگر نمایش زمان چشمک می زند بایستی چکار کنم؟	• برق قطع شده است. ساعت را تنظیم کنید.
اگر چراغ فر روشن نمی شود بایستی چکار کنم؟	• چراغ فر اشکال دارد. با مرکز خدمات محلی خود تماس بگیرید.
اگر پنکه فر بدون اینکه روشن شده باشد کار می کند بایستی چکار کنم؟	• پس از استفاده، پنکه فر آنقدر کار می کند تا فر خنک شود. اگر پنکه پس از اینکه فر خنک شد به کار کردن ادامه داد با مرکز خدمات محلی خود تماس بگیرید.

BQ685-HAC_DG68-00269T-01_FA.indd 15 2013-08-07 7:06:01

کدهای اطلاعاتی

کد	مشکل	راه حل
	خاموش کردن ایمن. فر برای مدت طولانی و به دمای معین به کار کردن ادامه می دهد.	فر را خاموش کرد و غذا را خارج کنید. قبل از استفاده دوباره اجازه دهید که فر خنک شود.
	کلید برای بیش از ۱۰ ثانیه فشار داده شده است.	با مرکز محلی مراقبت از مشتریان SAMSUNG تماس بگیرید.
	جداکننده سرجایش نیست. استفاده از جداکننده درست نیست.	جداکننده را برای حالت فوقانی، دوگانه و تحتانی وارد کنید. جداکننده را برای حالت منفرد خارج کنید.
	خطای فر ممکن است موجب کارکرد ضعیف و مشکلات ایمنی شود. فوراً استفاده از فر را متوقف کنید.	با مرکز محلی مراقبت از مشتریان SAMSUNG تماس بگیرید.

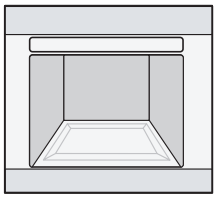
۱) * به همه شماره ها اشاره می کند.

BQ685-HAC_DG68-00269T-01_FA.indd 16 2013-08-07 7:06:02

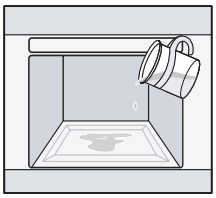
تمیز کردن و مراقبت

تمیز کردن با بخار (انتخابی)

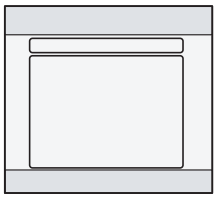
اگر فر کثیف است و بایستی تمیز شود، می توانید از تمیز کردن با بخار توکار استفاده کنید. از تمیز کردن با بخار بعد از اینکه فر سرد شد می توان استفاده کرد.



۱. همه لوازم را از روی فر بردارید.



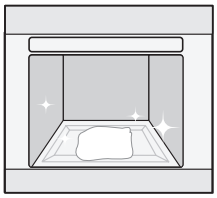
۲. ۴۰۰ میلی لیتر (۰/۱۴ پاینت) آب را در قسمت زیرین فر بریزید.



۳. دریچه فر را ببندید.

۴. دسته عملکرد را روی تمیز کردن با بخار بگذارید. هنگامیکه نمایشگر شروع به چشمک زدن کرده و صدای بیپ می کند، عملکرد تمام شده است.

۵. دسته عملکرد را روی خاموش بگذارید تا تمیز کردن با بخار خاتمه پیدا کند.



۶. برای تمیز کردن داخل فر از پارچه تمیز و نرم استفاده کنید.

نکاتی در مورد تمیز کردن با بخار

- هنگام باز کردن دریچه قبل از خاتمه روال تمیز کردن با بخار مراقب باشید؛ آب در قسمت تحتانی داغ است.
- دریچه فر را باز کرده و آب باقیمانده را با استفاده از یک اسفنج پاک کنید.
- هرگز نگذارید آب باقیمانده به مدت طولانی تر، برای مثال در طول شب در فر باقی بماند.
- داخل فر را با یک اسفنج و شوینده یا برس نرم تمیز کنید. کثافت سمج را می توان با ساینده نایلونی پاک کرد.
- رسوبات آهکی را می توان با پارچه ای که در سرکه خیس خورده پاک کرد.
- برای تمیز کردن سطح داخلی از پارچه نرم و آب زلال استفاده کنید. فراموش نکنید که زیر قسمت لاستیکی دور دریچه فر را پاک کنید.
- اگر فر بسیار کثیف شده، این روال را می توان بعد از اینکه فر خنک شده تکرار کرد.
- اگر فر بسیار چرب شده، برای مثال بعد از بریان کردن یا کباب پزی، توصیه می شود که شوینده را قبل از فعال کردن عملکرد تمیز کردن فر روی لکه سمج بمالید.
- پس از تمیز کردن بگذارید که دریچه فر به میزان ۱۵ درجه باز باقی بماند تا سطح لعابی داخلی بتواند کاملاً خشک شود.

BQ685-HAC_DG68-00269T-01_FA.indd 17 2013-08-07 7:06:02

خشک کردن سریع

۱. بگذارید دریچه فر به میزان تقریباً ۳۰ درجه باز باقی بماند.
۲. دسته عملکرد را روی حالت منفرد بگذارید.
۳. دکمه عملکرد را فشار دهید.
۴. همرفت گرما را با استفاده از دسته گزینشگر انتخاب کنید.
۵. زمان آشپزی را در حدود ۵ دقیقه و دما را ۵۰ درجه سانتی گراد تنظیم کنید.
۶. فر را در خاتمه این مدت خاموش کنید.

سطح لعابی کاتالیزور (انتخابی)

سطح پوششی قابل جداسازی با یک لعاب کاتالیزور به رنگ خاکستری تیره پوشیده شده که ممکن است با روغن و چربی پخش شده توسط جریان هوا در طول گرمای همرفت گرما پوشیده شود. این رسوبات در درجه دمای فر به میزان ۲۰۰ درجه سانتی گراد یا بیشتر در طول شیرینی پزی یا بریان کردن می سوزند. دماهای بالاتر موجب سوختن سریع تر خواهند شد.

۱. همه لوازم را از روی فر بردارید.
۲. همه سطوح داخلی فر را به طوریکه در بخش تمیز کردن با دست تشریح شد تمیز کنید.
۳. فر را روی گرمای فوقانی یا تحتانی بگذارید.
۴. گرما را روی ۲۵۰ درجه سانتی گراد بگذارید.
۵. فر را برای تقریباً ۱ ساعت روشن کنید. طول مدت بستگی به میزان کثافت دارد. هرگونه کثافت باقیمانده با هر استفاده بعدی از فر به دمای بالا به تدریج ناپدید خواهد شد.

تمیز کردن با دست

احتیاط: مطمئن شوید که فر و لوازم قبل از تمیز کردن خنک شده باشند

داخل فر

- برای تمیز کردن داخل فر، از یک پارچه تمیز و ماده شوینده ملایم یا آب گرم با صابون استفاده کنید.
- لاستیک دور دریچه را با دست نشویید.
- از پدهای ساییدن یا اسفنج های تمیزکننده استفاده نکنید.
- برای جلوگیری از آسیب وارد شدن به سطوح لعابی فر، از تمیزکننده های مخصوص فر استفاده کنید.
- برای پاک کردن کثافات سمج، از تمیز کننده مخصوص فر استفاده کنید.

از مواد تمیزکننده ساینده، برس های خشن، پدهای ساینده، سیم ظرفشویی، کارد یا سایر مواد ساینده استفاده نکنید.

سطح خارجی فر

- برای تمیز کردن خارج فر، از یک پارچه تمیز و ماده شوینده ملایم یا آب گرم با صابون استفاده کنید.
- با حوله کاغذی آشپزخانه یا حوله خشک، خشک کنید.
- از پد ساینده، تمیزکننده خورنده یا محصولات ساینده استفاده نکنید.

سطح جلوی فر از فولاد ضدزنگ

- از سیم ظرفشویی، پد ساینده یا سایر ساینده ها استفاده نکنید. ممکن است به جلای خارجی صدمه بزنند.

سطح جلوی فر از آلومینیم

- سطح خارجی را با پارچه نرم تمیز یا پارچه میکروفیبر و شوینده ملایم پنجره با ملایمت پاک کنید.

لوازم

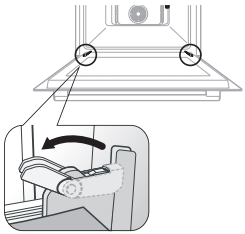
لوازم را بعد از هربار استفاده شسته و با حوله آشپزخانه خشک کنید. در صورت لزوم برای تمیز کردن آسان تر، برای ۳۰ دقیقه در آب گرم و صابون بخوابانید.

BQ685-HAC_DG68-00269T-01_FA.indd 18 2013-08-07 7:06:02

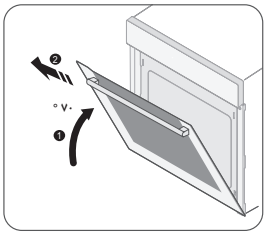
جدا کردن دریچه

برای استفاده عادی، نبایستی دریچه فر را جدا کرد ولی اگر جدا کردن لازم باشد. برای مثال برای منظورات تمیز کردن. این دستورالعمل ها را دنبال کنید.

احتیاط: دریچه فر سنگین است.



۱. دریچه را باز کرد و گیره ها رادرهردو لولا کاملاً باز کنید.

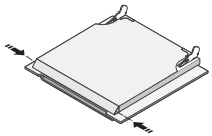


۲. دریچه را به اندازه تقریباً ۷۰ درجه ببندید. با دو دست، دو طرف دریچه فر را از وسط گرفته و به بالا بکشید تا بتوان لوله ها را به بیرون کشید.

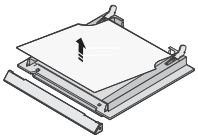
سوار کردن: مراحل ۱ و ۲ را به ترتیب برعکس تکرار کنید.

برداشتن شیشه دریچه

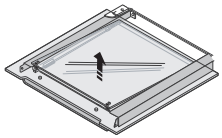
دریچه فر مجهز به سه ورقه شیشه ای است که روی یکدیگر قرار داده شده اند. این لایه ها را می توان برای تمیز کردن جدا کرد.



١. اضغط على الزرين الموجودين على الجانبين الأيمن والأيسر من الباب.



٢. قم بفك الغطاء وإزالة لوح الزجاج رقم ١ من الباب.



٣. ارفع لوح الزجاج رقم ٢ وقم بتنظيف الألواح بمياه دافئة أو سائل تنظيف ثم تلميعها بقطعة قماش ناعمة ونظيفة.

شیشه دریچه از ۲ تا ۴ عدد از مدل تا مدل متفاوت است.
ولی روش اوراق و سوار کردن مشابه است.

هنگام سوار کردن شیشه شماره ۱ داخلی، نوشته چاپی را به سمت پایین بگذارید.

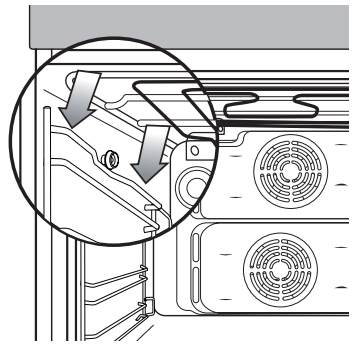
BQ685-HAC_DG68-00269T-01_FA.indd 19 2013-08-07 7:06:03

ریل های کناری

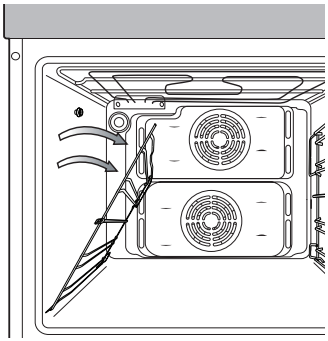
برای تمیز کردن فر، می توان هردو ریل کناری را برداشت.

برداشتن ریل های کناری

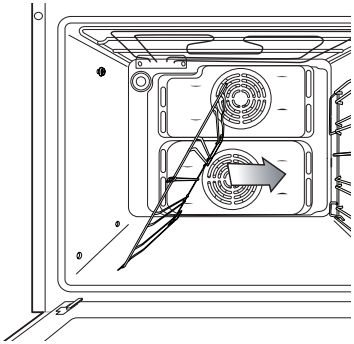
۱. قسمت مرکزی بخش بالای ریل کناری را فشار دهید.



۲. ریل کناری را تقریباً ۴۵ درجه بگردانید.



۳. ریل کناری را کشیده و از دو سوارخ زیرین خارج کنید.



سوار کردن: مراحل ۱ ، ۲ و ۳ را به ترتیب برعکس تکرار کنید.

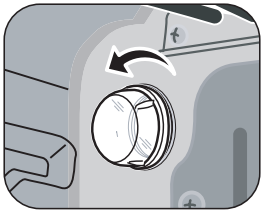
BQ685-HAC_DG68-00269T-01_FA.indd 20 2013-08-07 7:06:03

تعویض لامپ

خطر شوک برقی! قبل از تعویض لامپ های فر، اقدامات زیر را انجام دهید:

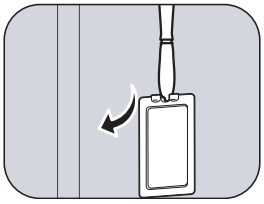
- فر را خاموش کنید.
- پریز برق فر را بکشید.
- با قرار دادن یک پارچه در قسمت تحتانی محفظه فر، از لامپ و سرپوش شیشه ای محافظت کنید.
- لامپ را می توان از مرکز خدمات SAMSUNG خریداری کرد.

لامپ پشتی فر



۱. سرپوش را با چرخاندن آن در جهت عکس عقربه ساعت برداشته و حلقه فلزی . حلقه ورقه ای را برداشته و سرپوش شیشه ای را تمیز کنید. در صورت لزوم، لامپ را با یک لامپ ۲۵ وات، ۲۳۰ ولت، مقاوم در مقابل ۳۰۰ درجه سانتی گراد حرارت تعویض کنید.
۲. در صورت لزوم، سرپوش شیشه ای، حلقه فلزی و حلقه ورقه ای را تمیز کنید.
۳. حلقه فلزی و ورقه ای را در داخل سرپوش شیشه ای جا دهید.
۴. سرپوش شیشه ای را در جایی که آنرا در مرحله ۱ برداشتید قرار داده و برای اینکه سرجایش باقی بماند در جهت عقربه ساعت بگردانید.

چراغ کناری فر (انتخابی)



۱. برای برداشتن پوشش شیشه ای، انتهای تحتانی را با یک دست گرفته، یک شیئ صاف و تیز از قبیل یک کارد را بین شیشه و قاب وارد کنید.
۲. پوشش را بردارید.
۳. در صورت لزوم، لامپ را با یک لامپ فر هالوژن ۲۵ تا ۴۰ وات، ۲۳۰ ولت، مقاوم در مقابل ۳۰۰ درجه سانتی گراد حرارت تعویض کنید.

نکته: همیشه در هنگام دست زدن به لامپ هالوژن از یک پارچه استفاده کنید تا از مالیدن عرق انگشت ها به سطح لامپ جلوگیری شود.

۴. پوشش شیشه ای را سرجایش بگذارید.

BQ685-HAC_DG68-00269T-01_FA.indd 21 2013-08-07 7:06:03

یادداشت

یادداشت

در صورت داشتن هرگونه پرسش یا پیشنهاد

کشور	شماره تماس	وب سایت
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com
OMAN	800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/ae (English) www.samsung.com/ae_ar (Arabic)
KUWAIT	183-2255 (183-CALL)	
BAHRAIN	8000-4726	
Qatar	800-2255 (800-CALL)	
SAUDI ARABIA	9200-21230	www.samsung.com/sa (Arabic)
EGYPT	08000-726786	www.samsung.com
JORDAN	800-22273	www.samsung.com/Levant(English)
	065777444	
Syria	18252273	
IRAN	021-8255	www.samsung.com
MOROCCO	080 100 2255	
TURKEY	444 77 11	
NIGERIA	0800-726-7864	
GHANA	0800-10077	
	0302-200077	
Cote D' Ivoire	8000 0077	
SENEGAL	800-00-0077	
CAMEROON	7095- 0077	
KENYA	0800 545 545	
UGANDA	0800 300 300	
TANZANIA	0685 88 99 00	
SOUTH AFRICA	0860-SAMSUNG(726-7864)	
BOTSWANA	0800-726-000	
NAMIBIA	8197267864	
ANGOLA	91-726-7864	
ZAMBIA	211350370	
TUNISIA	80-1000-12	

شماره کد: DG68-00269T-01

سامسونگ
فقط با ضمانت سامه سرویس
www.samservice.com

سامه سرویس

BQ685

Built-in Oven

user manual

Planet First 100 % Recycled Paper

This manual is made with 100 % recycled paper.

imagine the possibilities

ENGLISH

Thank you for purchasing this Samsung product.
To receive more complete service, please register your product at
www.samsung.com/register

SAMSUNG

using this manual

Thank you for choosing a SAMSUNG Built-In Oven.
This Owner's Manual contains important information on safety and instructions intended to assist you in the operation and maintenance of your appliance.
Please take the time to read this Owner's Manual before using your oven and keep this book for future reference.

The following symbols are used in the text of this Owner's Manual:

WARNING or CAUTION	**Important**	**Note**

safety instructions

Installation of this oven must be performed only by a licensed electrician. The installer is responsible for connecting the appliance to the mains power supply in observance of the relevant safety recommendations.

ELECTRICAL SAFETY

If the oven has been damaged in transport, do not connect it.

- This appliance must be connected to the mains power supply only by a specially licensed electrician.
- In the event of a fault or damage to the appliance, do not attempt to operate it.
- Repairs should be performed by a licensed technician only. Improper repair may result in considerable danger to you and others. If your oven needs repair, contact a SAMSUNG Service Centre or your dealer.
- If the supply cord is defective, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or an authorised service agent.
- Electrical leads and cables should not be allowed to touch the oven.
- The oven should be connected to the mains power supply by means of an approved circuit breaker or fuse. Never use multiple plug adapters or extension leads.
- The rating plate is located on the right side of the door.
- The power supply of the appliance should be turned off when it is being repaired or cleaned.
- Take care when connecting electrical appliances to sockets near the oven.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

⚠ **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. To avoid burns young children should be kept away.

⚠ **WARNING:** The appliance should be powered down before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock. During oven operation, the interior surfaces become very hot.

BQ685_HAC-DG68-00269T-01_EN.indd 2 2013-08-07 □□ 7:07:54

SAFETY DURING OPERATION

- This oven has been designed only for the cooking of household foods.
- During use, the oven interior surfaces become hot enough to cause burns. Do not touch heating elements or interior surfaces of the oven until they have had time to cool.
- Never store flammable materials in the oven.
- The oven surfaces become hot when the appliance is operated at a high temperature for an extended period of time.
- When cooking, take care when opening the oven door as hot air and steam can escape rapidly.
- When cooking dishes that contain alcohol, the alcohol may evaporate due to the high temperatures and the vapour can catch fire if it comes into contact with a hot part of the oven.
- For your safety, do not use high - pressure water cleaners or steam jet cleaners.
- Children should be kept at a safe distance when the oven is in use.
- Frozen foods such as pizzas should be cooked on the Big grid. If the baking tray is used, it may become deformed due to the great variation in temperatures.
- Do not pour water into the oven bottom when it is hot. This could cause damage to the enamel surface.
- The oven door must be closed during cooking.
- Take care when opening the door before the end of the steam cleaning procedure; the water on the bottom is hot.
- Do not line the oven bottom with aluminium foil and do not place any baking trays or tins on it. The aluminium foil blocks the heat, which may result in damage to the enamel surfaces and cause poor cooking results.
- Fruit juices will leave stains, which can become indelible on the enamel surfaces of the oven. When cooking very moist cakes, use the deep pan.
- Do not rest bakeware on the open oven door.
- This appliance is not intended for use by young children or infirm persons without the adequate supervision of a responsible person ensuring that they are using the appliance safely.
- Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Small amounts of food require shorter cooking or heating time. If normal times are allowed they may overheat and burn.

DISPOSAL INSTRUCTIONS

Disposing of the packaging material

- The material used to package this appliance is recyclable.
- Dispose of the packaging materials in the appropriate container at your local waste disposal facility.

Disposing of old appliances

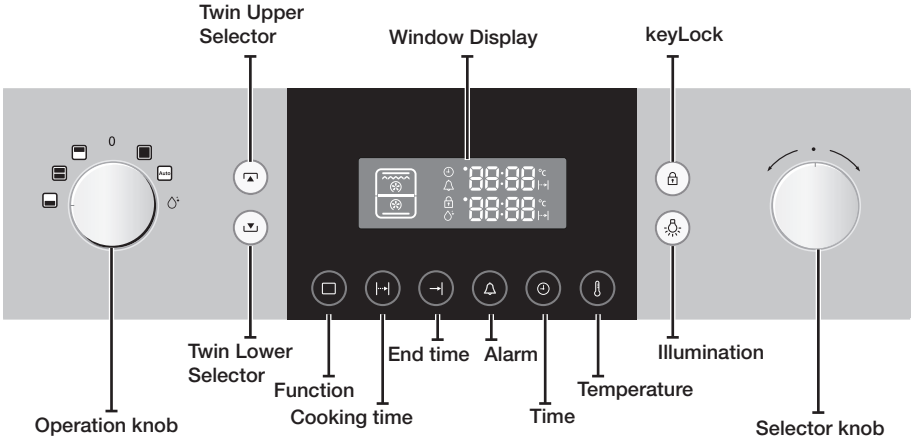
⚠ Before disposing of old appliances, make them inoperable so that they cannot be a source of danger.

To do this, disconnect the appliance from the mains supply and remove the mains lead.
To protect the environment, it is important that old appliances are disposed of in the correct manner.

- The appliance must not be disposed of with household rubbish.
- You can obtain information about collection dates and public refuse disposal sites from your local refuse department or council.

BQ685_HAC-DG68-00269T-01_EN.indd 3 2013-08-07 7:07:55

oven controls



Front design

The front panel is available in various material and color options including stainless steel, white, black and glass. For purposes of quality improvement, the appearance may be subject to change.

accessory

Your new Samsung oven comes with a lot of accessories that should become very helpful during the preparation of different meals. It includes the divider for the unique twin cooking mode, trays, grids and a grill spit.

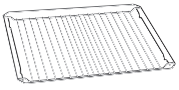
CAUTION: Be sure to attach the accessory correctly to the racks. Trays need to have at least 2 cm space towards the bottom of the oven, otherwise the enamel surface could be damaged.

Divider

The divider needs to be applied if you want to use the ovens twin cooking mode. It separates the upper and lower compartment and must be used in rack 3.

Small grid

The small grid should be used for grilling and roasting meals. It can be used in combination with the dripping tray to prevent liquids from dropping onto the bottom of the oven.



Big grid

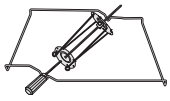
The big grid should be used for grilling and roasting meals. You could use it with casseroles and other baking pots.

BQ685_HAC-DG68-00269T-01_EN.indd 4 2013-08-07 □□ 7:07:55

Dripping tray
The (deep) dripping tray is good for roasting. It can be used in combination with the small grid to prevent liquids from dropping onto the bottom of the oven.

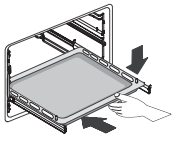
Baking tray
The (flat) baking tray could be used for the preparation of cakes, cookies and other pastries.

Grill spit (Optional)
The grill spit could be used for grilling fowls such as chicken. The grill spit can only be used in single mode on rack 3, because its spit has to be attached to an adapter on the back plane. Remove black handle while cooking.



Rotisserie spit and Shasilik (Optional)
To use it :

- Place the deep pan (no trivet) at level 1 to collect the cooking juices or on the bottom of the oven if the piece of meat to be roasted is too big.
- Slide one of the forks onto the spit; put the piece of meat to be roasted onto the spit;
- Parboiled potatoes and vegetables can be placed around the edge of the deep pan to roast at the same time.
- Place the cradle on the middle shelf and position with the “v” shape at the front.
- To help insert the spit, the handle can be screwed onto the blunt end.
- Rest the spit onto the cradle with the pointed end towards the back and gently push until the tip of the spit entres the turning mechanism at the back of the oven. The blunt end of the spit must rest on the “v” shape. (The spit has two lugs which should be nearest to the oven door so to stop the spit going forward, the lugs also act as a grip for the handle.)
- Before cooking unscrew the handle. After cooking screw the handle back on to help remove the spit from the cradle.



Telescopic slide guide (Optional)

- To insert the grid, baking or roasting pan, first slide out the telescopic guides for one particular level.
- Place the tray or pan on the guides and push them back completely into the oven.
  Close the oven door only after you have pushed the telescopic guides into the oven

BQ685_HAC-DG68-00269T-01_EN.indd 5 2013-08-07 □□ 7:07:55

test dishes

According to standard EN 60350

Baking

The recommendations for baking refer to preheated oven.

Type of Food	Dish & Notes	Shelf level	Cooking Mode	Temp. (°C)	Cooking time (min.)
Small Cake	Baking Tray	3	Conventional	160-180	15-25
	Drippping tray + Baking tray	1 + 4	Convection	150-170	20-30
Fatless Sponge Cake	Baking tin on Big grid (Dark coated, ø 26 cm)	2	Conventional	160-180	20-30
Apple Pie	Big grid + Baking tray + 2 Springform cake tins (Dark coated, ø 20 cm)	1 + 3	Convection	170-190	80-100
	Big grid + 2 Springform cake tins (Dark coated, ø 20 cm)	1 Placed diagonally	Conventional	170-190	70-80

Grilling

Preheat empty oven for 5 minutes using the Large Grill function set to Max.

Type of Food	Dish & Notes	Shelf level	Cooking Mode	Temp. (°C)	Cooking time (min.)
White Bread Toast	Big grid	5	Large Grill	Max.	1st: 1-2 2nd: 1-1 1/2
Beef Burgers	Small grid + Drippping tray (to catch drippings)	4/3	Large Grill	Max.	1st: 7-10 2nd: 6-9

functions

This oven offers six different functions. Depending on which operation mode you run the oven, twin cooking or single mode, you can choose between these functions:

Conventional

Heat is emitted from the top and bottom heating system. This function should be used for standard baking and roasting of almost any type of dishes.
Suggested temperature : 200 °C

Convection

The heat generated by the convection is shared evenly in the oven by fans. This function should be used for frozen dishes and baking.
Suggested temperature : 170°C

BQ685_HAC-DG68-00269T-01_EN.indd 6 2013-08-07 □□ 7:07:56

	Top Heat + Convection The heat generated by the top heating system and the convection is shared evenly in the oven by fans. This function should be used for roasting crusty dishes like meat. Suggested temperature : 190 °C
	Bottom Heat + Convection The heat generated by the bottom heating system and the convection is shared evenly in the oven by fans. This function should be used for pizzas, bread and cakes. Suggested temperature : 190°C
	Small grill Heat is emitted from the small area grill. This function should be used for smaller dishes that need less heat, like fish and filled baguettes. Suggested temperature : 240°C
	Large grill Heat is emitted from the large area grill. This function should be used for scalloped dishes like lasagne and grilling meat. Suggested temperature : 240°C

single mode

In single mode, the oven operates like a traditional oven. Use this mode for larger amounts of food or if you need special accessories such as the spit grill. In single mode you can use all oven functions.

Select Single mode | 01

Remove divider from the oven to use Single mode.

With the Single mode, you can choose from all oven functions.

SINGLE MODE		All functions are available with single mode. The single mode allows the traditional usage of the oven.

Set function | 02

Press **Function** key, function figure will blink.

Turn **Selector knob**, apply specific setting.

03 | Set temperature

Press Temperature key, temperature figure will blink.

BQ685_HAC-DG68-00269T-01_EN.indd 7 2013-08-07 □□ 7:07:56

twin cooking

This oven features the unique twin cooking system. It allows you to prepare two different meals at the same time using two different temperatures in the upper and lower compartment. Or you decide to cook either in the upper or lower compartment, which saves time and energy.

Select Twin cooking mode | 01

Inserted divider in rack 3 to use twin cooking.

Depending on the selected twin cooking mode, you can choose from these functions:

UPPER MODE		Convection | Top Heat + Convection | Large grill The upper mode saves time and energy while cooking smaller amounts of food.
TWIN COOKING		Upper and lower function in either compartment Twin cooking allows you to cook two meals at different functions and temperature settings.
LOWER MODE		Convection | Bottom Heat + Convection The lower mode saves time and energy while cooking smaller amounts of food.

NOTE: Use steps 03/04 for upper mode and steps 06/07 for lower mode only.

NOTE: You should select Twin upper selector or Twin Lower selector.

Select Compartment | 02

Press Twin **Upper Selector**, Compartment figure will blink.

03 | Set upper function

Press **Function** key, upper function figure will blink.

Set upper temperature | 04

Press **Temperature** key, upper temperature figure will blink.

Turn **Selector knob**, apply specific setting.

05 | Select Compartment

Press **Twin Lower Selector,** Compartment figure will blink.

Set lower function | 06

Press **Function** key, lower function figure will blink.

07| Set lower temperature

Press **Temperature** key, lower temperature figure will blink.

BQ685_HAC-DG68-00269T-01_EN.indd 8 2013-08-07 7:07:57

settings

The twin cooking mode allows to use different settings for the upper- and lower compartment, such as various end time, cooking times, temperatures and alarm settings. To apply or modify settings in either compartment, press the respective key:

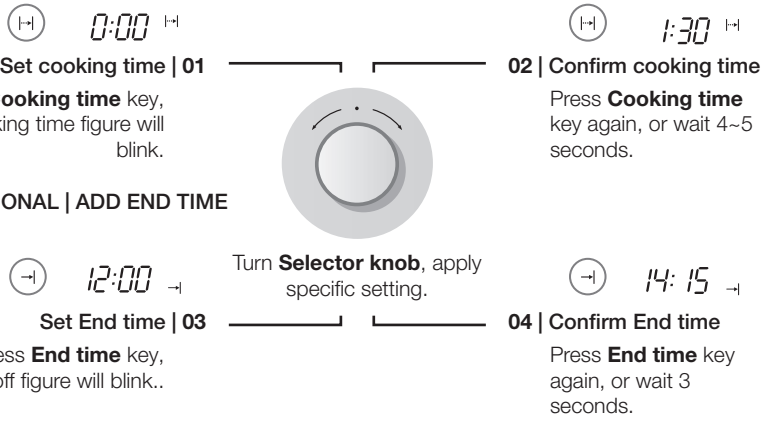
Upper compartment

Lower compartment

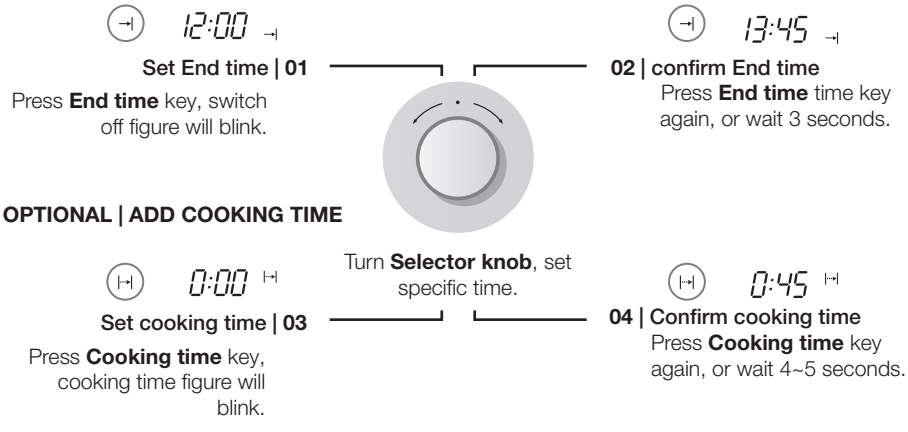
To apply or modify settings in Twin cooking mode, choose the compartment.

Delay start(add end time and cooking time) will not be set in twin cooking mode.

SET COOKING TIME


0:00
Set cooking time | 01
Press Cooking time key, cooking time figure will blink.
1:30
02 | Confirm cooking time
Press Cooking time key again, or wait 4~5 seconds.
OPTIONAL | ADD END TIME
12:00
Set End time | 03
Press End time key, switch off figure will blink..
Turn Selector knob, apply specific setting.
14:15
04 | Confirm End time
Press End time key again, or wait 3 seconds.

SET END TIME


12:00
Set End time | 01
Press End time key, switch off figure will blink.
13:45
02 | confirm End time
Press End time time key again, or wait 3 seconds.
OPTIONAL | ADD COOKING TIME
0:00
Set cooking time | 03
Press Cooking time key, cooking time figure will blink.
Turn Selector knob, set specific time.
0:45
04 | Confirm cooking time
Press Cooking time key again, or wait 4~5 seconds.

BQ685_HAC-DG68-00269T-01_EN.indd 9 2013-08-07 7:07:57

CHANGE TIMES SET

Select time to change | 01

Press **End time** or **cooking time** key, time figure will blink.

Turn **Selector knob**

02 | Confirm changed time

Press **End time** or **cooking time** key, time figure will blink.

CHANGE TEMPERATURE

Set temperature | 01

Press **Temperature** key, temperature figure will blink.

Turn **Selector knob**, set new temperature.

02 | Confirm temperature

Wait 4~5 seconds, then the new temperature is set.

TIME SETTING

When connecting the power for the first time, please use the product after setting the time.

Set hours | 01

Press **Time** key, hours figure will blink.

Set minutes | 02

Press **Time** key, minutes figure will blink.

Turn **Selector knob**, set time.

03 | Confirm time

Press **Time** key again, to set the current time.

BQ685_HAC-DG68-00269T-01_EN.indd 10 2013-08-07 □□ 7:07:57

SET ALARM

Set alarm | 01

Press **Alarm** key, Alarm figure will blink.

Turn **Selector knob**, set timer time.

02 | Confirm alarm

Press **Alarm** key again or wait 3 seconds, and Alarm is set.

DEACTIVE ALARM

Press and hold **Alarm** key for two seconds, the alarm figure will fade and time is displayed.

TIME DISPLAY

During Cooking process, press **Time** key to see the clock time.

TONE SIGNAL

To activate or deactivate the tone signal, press and hold the **Time** and the **End time** key for 3 seconds.

ILLUMINATION

Press **Illumination** key 1x for illumination and 2x to turn it off.

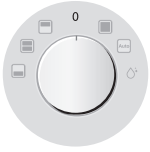
Lower lamp is optional.

Press **Illumination** key 1x for full-, 2x for upper-, 3x for lower compartment illumination and 4x to turn it off.

KEYLOCK

Press and hold the **Keylock** key for 3 seconds. The keylock figure shows keylock activity.

SWITCH OFF



To switch the oven off, set operation knob to ‘0’.

BQ685_HAC-DG68-00269T-01_EN.indd 11 2013-08-07 7:07:58

automatic cooking

In auto cook mode you can select 15 Auto Programmes for cooking, roasting and baking.

Select Auto cook mode | 01

Remove divider from the oven to use Auto cook mode.

Set recipe | 02

Select the desired recipe by turning **Selector knob**.

03 | Set weight

Select the desired weight by turning **Selector knob**..

SINGLE OVEN AUTO COOK PROGRAMMES

The following table presents 15 Auto Programmes for Cooking, Roasting and Baking.
Those can be used in the single cavity of your oven. Always remove the divider.
It contains its quantities, weight ranges and appropriate recommendations.
Cooking Modes and times have been pre-programmed for your convenience.
You can refer to these guide lines for cooking. Always insert food in cold oven.

No	Food Item	Weight/kg	Accessory	Shelf Level	Recommendation
1	**Frozen Pizza**	0.3-0.6 0.7-1.0	Big Grid	2	Put frozen pizza in the middle of the Big Grid.
2	**Frozen Oven Chips**	0.3-0.5 (thin) 0.6-0.8 (thick)	Baking tray	2	Distribute frozen oven chips evenly on the baking tray. First setting is for thin French fries, the second setting is for thick oven chips.
3	**Homemade Lasagne**	0.3-0.5 0.8-1.0	Big Grid	3	Prepare fresh lasagne or use ready prepared product and put into a suitable sized ovenproof dish. Put dish in the centre of oven.
4	**Homemade Pizza**	1.0-1.2 1.3-1.5	Baking tray	2	But pizza on the tray. The weight ranges include topping such as sauce, vegetables, ham and cheese. Setting 1 (1.0-1.2 kg) is for thin pizzas and setting 2 (1.3-1.5 kg) is for pizza with much topping.

BQ685_HAC-DG68-00269T-01_EN.indd 12 2013-08-07 □□ 7:07:58

No	Food Item	Weight/kg	Accessory	Shelf Level	Recommendation
5	**Beef Steaks**	0.3-0.6 0.6-0.8	Drippping Tray with Small Grid	4	Put marinated beef steaks side by side on the Small Grid . Turn over as soon as the oven beeps. The first setting is for thin beef steaks, the second setting is for thick beef steaks.
6	**Roast Beef**	0.6-0.8 0.9-1.1	Drippping Tray with Small Grid	2	Put marinated roast beef on Small Grid . Turn over, as soon as the oven beeps.
7	**Roast Pork**	0.6-0.8 0.9-1.1	Drippping Tray with Small Grid	2	Put marinated roast pork on Small Grid . Turn over as soon as the oven beeps.
8	**Lamb Chops**	0.3-0.4 0.5-0.6	Drippping Tray with Small Grid	4	Marinate lamb chops. Put lamp chops on Small Grid . Turn over, as soon as the oven beeps. The first setting is for thin chops, the second setting is for thick chops.
9	**Chicken pieces**	0.5-0.7 1.0-1.2	Drippping Tray with Small Grid	4	Brush chicken pieces with oil and spices. Put chicken pieces side by side on the Small Grid.
10	**Whole Chicken**	1.0-1.1 1.2-1.3	Drippping Tray with Small Grid	2	Brush whole chicken with oil and spices. Put chicken on the Small Grid . Turn over, as soon as the oven beeps.
11	**Roast Fish**	0.5-0.7 0.8-1.0	Drippping Tray with Small Grid	4	Put fishes head to tail on the Small Grid . First setting is for 2 fishes, the second setting is for 4 fishes. The programme is suitable for whole fishes, like trout, pikeperch or gilthead.
12	**Roast Vegetables**	0.4-0.5 0.8-1.0	Drippping Tray	4	Put vegetables, such as sliced courgette, pieces of pepper, sliced aubergine, mushrooms and cherry tomatoes into deep pan. Brush with a mixture of olive oil, herbs and spices.
13	**Marble Cake**	0.5-0.6 0.7-0.8 0.9-1.0	Big Grid	2	Put dough into a suitable sized buttered baking dish for bundt cake.
14	**Fruit Flan Base**	0.3-0.4 (large) 0.2-0.3 (tartlets)	Big Grid	2	Put dough into buttered baking dish for cake base. First setting is for one fruit flan base, the second setting is for 6 small tartlets.
15	**Muffins**	0.5-0.6 0.7-0.8	Big Grid	2	Put dough into black metal baking dish for 12 muffins. First setting is for small muffins, the second setting is for large muffins.

BQ685_HAC-DG68-00269T-01_EN.indd 13 2013-08-07 7:07:58

INSTALLATION

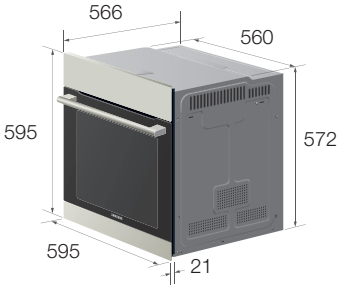
Safety instructions for the installation

This oven may be installed only by an approved electrician. The installer is responsible for connecting the appliance to the mains and in so doing for observing the relevant safety regulations.

- Ensure protection from live parts when installing the oven.
- The kitchen cabinet in which the oven is built in must satisfy stability requirements as specified in DIN 68930.

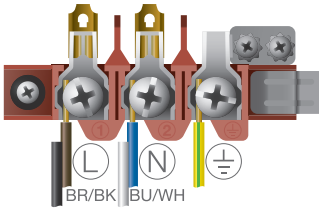
Technical specifications

Input voltage / frequency	230 V ~ 50 Hz
Volume (usable capacity)	65 L
Output rating	max. 3650 W
Housing (W x H x D)	595 x 595 x 566 mm
Oven interior (W x H x D)	440 x 365 x 405 mm



Power connection

If the appliance is not connected to the mains with a plug, a multi-pole isolator switch (with at least 3 mm contact spacing) must be provided in order to satisfy safety regulations. The power cable H05 RR-F or H05 VV-F, min.1.5 m, 1.5 ~ 2.5 mm^2) must be of sufficient length to be connected to the oven, even if the oven stands on the floor in front of its built-in cabinet. Open the rear connection cover of the oven with a screwdriver and loosen the screws of the cable clamp before you connect the power lines to the relevant connection terminals. The oven is earthed via the (⏚)-terminal. If the oven is connected to the mains with a plug, this plug must remain accessible after the oven is installed. Samsung will take no responsibility for accidents that originate from a missing or faulty earth connection.

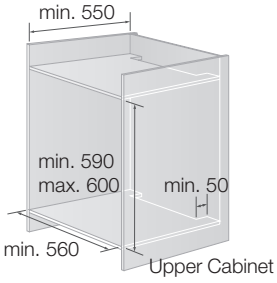


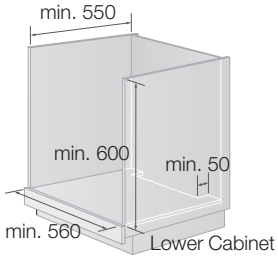
Installation in the cabinet

This is a built-in oven, which needs to be installed into an upper or lower cabinet.

- Observe minimum distances.
- Fix oven on both sides using screws

After installation, remove the vinyl protective film from the door to the appliance and the protective film from the interior surfaces of the oven.





BQ685_HAC-DG68-00269T-01_EN.indd 14 2013-08-07 □□ 7:07:59

INITIAL SETUP

Initial cleaning

Before the oven is used for the first time, it should be cleaned thoroughly. Do not use any abrasive cleaning agents, cloths or substances, because they could damage the oven surfaces.
Use warm water, detergent and soft clean cloth to clean the baking tray, dripping tray, grids and the other accessories, as well as the internal compartment and the guide rails at the oven sides.
The front should be cleaned with damp, soft and clean cloth.
Check if the oven clock is set correctly and remove all accessories from the oven. Run oven in single mode with convection for one hour at 200 °C. This procedure will burn any remaining production substances in the oven with an unmistakeable odour. This is normal, though make sure your kitchen is well ventilated during that time.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	SOLUTION
What should I do if the oven doesn't heat up?	• The oven may not be switched on. Switch the oven on. • The clock may not be set. Set the clock. • Check to see if the required settings have been applied. • A household fuse may have blown or a circuit breaker may has tripped. Replace the fuses or reset the circuit. If this happens repeatedly, call an electrician.
What should I do if the oven doesn't heat up even after the function and temperature have been set?	• There may be problems with the internal electrical connections. Call your local service centre.
What should I do if an error code appears and the oven does not heat up?	• There is a fault in the internal electrical circuit connection. Call your local service centre.
What should I do if the time display is blinking?	• There has been a power failure. Set the clock.
What should I do if the oven light doesn't illuminate?	• The oven light is faulty. Call your local service centre.
What should I do if the oven's fan is running without having been set?	• After use, the oven's fan runs until the oven has cooled down. Call your local service centre if the fan continues to run after the oven has cooled down.

BQ685_HAC-DG68-00269T-01_EN.indd 15 2013-08-07 □□ 7:07:59

INFORMATION CODES

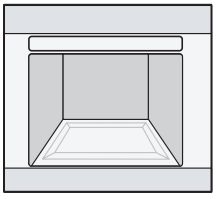
CODE	PROBLEM	SOLUTION
	Safety shut off. The oven continues operating at the set temperature for a prolonged time.	Turn oven off and remove food. Allow oven to cool before using it again.
	Key is pressed for over 10 seconds.	Call your local SAMSUNG Customer Care Centre.
	Divider Missing. Divider use is incorrect.	Insert divider for upper, twin and lower mode. Remove divider for single mode.
	An oven error may cause low performance and problems in safety. Stop using the oven immediately.	Call your local SAMSUNG Customer Care Centre.

1) ** refers to all numbers.

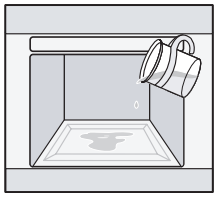
BQ685_HAC-DG68-00269T-01_EN.indd 16 2013-08-07 □□ 7:07:59

STEAM CLEANING (OPTIONAL)

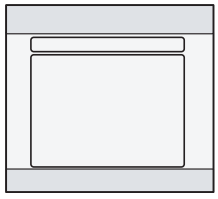
If your oven is dirty and must be cleaned, you could use the built-in steam cleaning. Steam cleaning will be available after the oven has cooled down.



1. Remove all accessories from the oven.



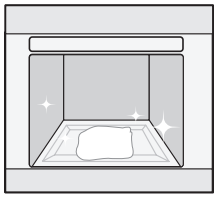
2. Pour 400 ml (3/4 pint) of water onto the bottom of the oven.



3. Close oven door.

4. Set the operation knob to steam cleaning. When the display starts to blink and a beep occurs, the operation is complete.

5. Set the operation knob to Off to end the steam cleaning.



6. Clean the oven interior with a soft clean cloth.

Steam cleaning notes

- Take care when opening the door before the end of the steam cleaning procedure; the water on the bottom is hot.
- Open the oven door and remove the remaining water with a sponge.
- Never leave the residual water in the oven for a longer time, for example, over night.
- Clean the oven interior with a sponge and detergent or a soft brush. Stubborn soil can be removed with a nylon scourer.
- Lime deposits can be removed with a cloth soaked in vinegar.
- Use soft cloth and clear water to clean the interior. Do not forget to wipe under the oven door seal.
- If the oven is heavily soiled, the procedure may be repeated after the oven has cooled.
- If the oven is heavily soiled with grease, for example, after roasting or grilling, it is recommend that you rub detergent into the stubborn soil before activating the oven cleaning function.
- Leave the oven door ajar at 15° after cleaning to allow the interior enamel surface to dry thoroughly.

BQ685_HAC-DG68-00269T-01_EN.indd 17 2013-08-07 □□ 7:08:00

RAPID DRYING

1. Leave the oven door ajar at approximately 30 °.
2. Set the operation knob to single mode.
3. Press the function button.
4. Select convection with the selector knob.
5. Set a cooking time of about 5 minutes and a temperature of 50 °C.
6. Switch the oven off at the end of this period.

CATALYTIC ENAMEL SURFACE (OPTIONAL)

The removable cover casing is coated with a dark gray catalytic enamel this can become coated with oil and fat distributed by circulating air during convection heating. These deposits will burn off at oven temperatures of 200 °C and higher, for example, while baking or roasting. Higher temperatures will result in faster burning.

1. Remove all accessories from the oven.
2. Clean all interior oven surfaces as described in the hand cleaning section.
3. Set the oven to upper- and lower heat.
4. Set the heat to 250 °C.
5. Run the oven for approximately 1 hour. The length of time depends on the degree of soiling. Any remaining soil will gradually disappear with each subsequent use of the oven at high temperatures.

HAND CLEANING

⚠ **CAUTION:** MAKE SURE THE OVEN AND ACCESSORY IS COOL BEFORE CLEANING

Oven Interior

- For cleaning the interior of the oven, use a clean cloth and a mild cleaning agent or warm soapy water.
- Do not hand-clean the door seal.
- Do not use scouring pads or cleaning sponges.
- To avoid damaging the enameled oven surfaces, use customary oven cleaners.
- To remove stubborn soil, use a special oven cleaner.

Do not use abrasive cleaning agents, hard brushes, scouring pads or cloths, steel wool, knives or other abrasive materials.

Oven exterior

- For cleaning the exterior of the oven, use a clean cloth and a mild cleaning agent or warm soapy water.
- Dry with kitchen roll or a dry towel.
- Do not use scourers, caustic cleaners or abrasive products.

Stainless steel oven fronts

- Do not use steel wool, scouring pads or other abrasives. They may damage the finish.

Aluminum oven fronts

- Wipe the surface gently with a soft clean cloth or micro fiber cloth and a mild window cleaning detergent.

Accessory

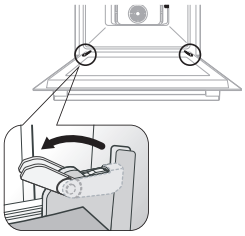
Wash the accessory after every use and dry it with a kitchen towel. If necessary, lay in warm soapy water for about 30 minutes for easier cleaning.

BQ685_HAC-DG68-00269T-01_EN.indd 18 2013-08-07 □□ 7:08:00

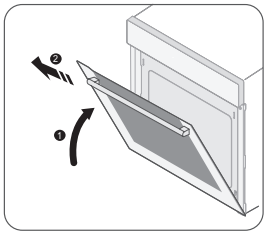
DOOR REMOVAL

For normal use, the oven door must not be removed but if removal is necessary, for example, for cleaning purposes, follow these instructions.

CAUTION: The oven door is heavy.



1. Open the door and flip open the clips at both hinges completely.

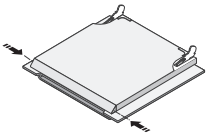


2. Close the door by approximately 70°. With both hands, grasp the sides of the oven door at its middle and pull-lift until the hinges can be taken out.

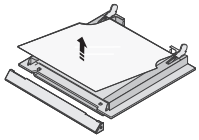
ATTACHING: Repeat steps 1 and 2 in reverse order.

DOOR GLASS REMOVAL

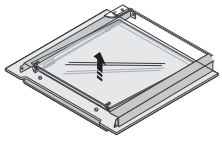
The oven door is equipped with three sheets of glass placed against each other. These sheets can be removed for cleaning.



1. Press the both buttons on the left and right sides of the door.



2. Detach the covering and remove glass 1 from the door.



3. Lift glass 2 and Clean the sheets with warm water or washing-up liquid and polish dry them with a soft clean cloth.

The Door-Glass is different from 2 EA to 4 EA model by model. But, the method of the disassembly and assembly is same.

When assembly the inner glass 1, put printing to direction below.

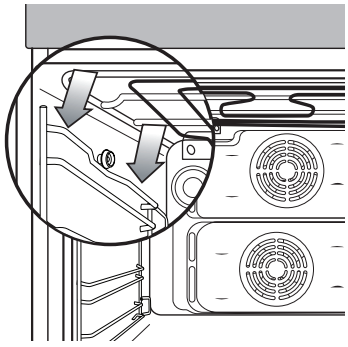
BQ685_HAC-DG68-00269T-01_EN.indd 19 2013-08-07 □□ 7:08:01

side runners

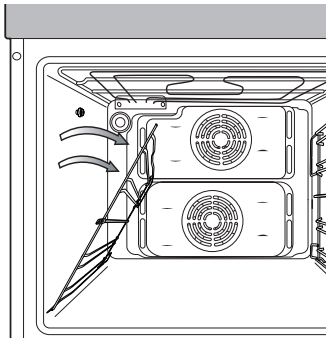
To clean the interior of the oven, the both side runners can be removed.

DETACHING THE SIDE RUNNERS

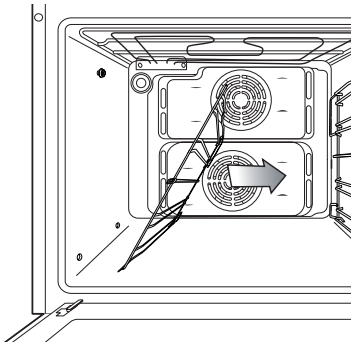
1. Press central part of the side runner top portion.



2. Rotate the side runner by approximately 45º.



3. Pull and remove the side runner from bottom two holes.



Attaching : Repeat steps 1,2 and 3 in reverse order.

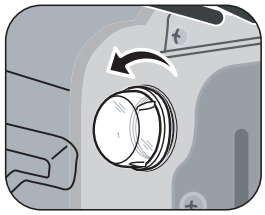
BQ685_HAC-DG68-00269T-01_EN.indd 20 2013-08-07 □□ 7:08:01

BULB EXCHANGE

Danger of electric shock! Before replacing any of the oven bulbs, take the following steps:

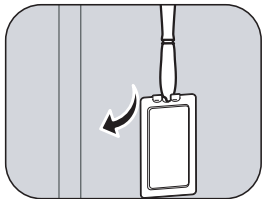
- Switch oven Off.
- Disconnect the oven from the mains.
- Protect the oven light bulb and the glass cap by laying a cloth on the bottom of the oven compartment.
- Bulbs can be purchased from the SAMSUNG Service Centre.

Rear oven lamp



1. Remove cap by turning anticlockwise and remove the metal ring, the sheet ring and clean the glass cap. If necessary, replace the bulb with a 25 watt, 230 V, 300 °C heat-resistant oven light bulb.
2. Clean the glass cap, the metal ring and the sheet ring if necessary.
3. Fit the metal and the sheet ring to the glass cap.
4. Place glass cap where you have removed it in step 1 and turn it clockwise to keep it in place.

Oven side light (Optional)



1. To remove the glass cover, hold the lower end with one hand, insert a flat sharp implement such as a table knife between the glass and the frame.
2. Pop out the cover.
3. If necessary, replace the halogen bulb with a 25-40 watt, 230 V, 300 °C heat resistant halogen oven light bulb.

Tip: Always use a cloth when handling a halogen bulb to prevent sweat from fingers being deposited on the bulb surface.

4. Reattach the glass cover.

BQ685_HAC-DG68-00269T-01_EN.indd 21 2013-08-07 7:08:01

memo

memo

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com
OMAN	800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/ae (English) www.samsung.com/ae_ar (Arabic)
KUWAIT	183-2255 (183-CALL)	
BAHRAIN	8000-4726	
Qatar	800-2255 (800-CALL)	
SAUDI ARABIA	9200-21230	www.samsung.com/sa (Arabic)
EGYPT	08000-726786	www.samsung.com
JORDAN	800-22273	www.samsung.com/Levant(English)
	065777444	
Syria	18252273	
IRAN	021-8255	www.samsung.com
MOROCCO	080 100 2255	
TURKEY	444 77 11	
NIGERIA	0800-726-7864	
GHANA	0800-10077	
	0302-200077	
Cote D' Ivoire	8000 0077	
SENEGAL	800-00-0077	
CAMEROON	7095- 0077	
KENYA	0800 545 545	
UGANDA	0800 300 300	
TANZANIA	0685 88 99 00	
SOUTH AFRICA	0860-SAMSUNG(726-7864)	
BOTSWANA	0800-726-000	
NAMIBIA	8197267864	
ANGOLA	91-726-7864	
ZAMBIA	211350370	
TUNISIA	80-1000-12	

Code No.: DG68-00269T-01